

**Parte A. DATOS PERSONALES**

Fecha del CVA	14/11/2021
---------------	------------

Nombre y apellidos	Montaña Cámara Hurtado		
DNI/NIE/pasaporte		Edad	
Núm. identificación del investigador	Researcher ID	A-3520-2009	
	Código Orcid	0000-0001-9232-0703	

**A.1. Situación profesional actual**

Organismo	Universidad Complutense de Madrid		
Dpto./Centro	Nutrición y Ciencia de los Alimentos		
Dirección	Plaza Ramón y Cajal s/n 28040		
Teléfono	913941802	correo electrónico	<a href="mailto:mcamara@ucm.es">mcamara@ucm.es</a>
Categoría profesional	Catedrático Universidad	Fecha inicio	Octubre 2019
Espec. cód. UNESCO	640-3309		
Palabras clave	functional foods; food quality; biotechnology; scientific culture.		

**A.2. Formación académica (título, institución, fecha)**

Licenciatura/Grado/Doctorado	Universidad	Año
Licenciatura Farmacia	Universidad Complutense de Madrid	1988
Doctorado Farmacia	Universidad Complutense de Madrid	1992
Farmacéutico Especialista en Análisis y Control de Medicamentos y Drogas	Ministerio de Educación	2002

**A.3. Indicadores generales de calidad de la producción científica** (véanse instrucciones). Autora de Autora de 146 artículos en revistas científicas indexadas en el JCR, citas: 4473/2435/2226; h-index: 33/25/26. Google Scholar/Scopus/Publons. Google Scholar/Scopus/Publons. Portal Bibliométrico UCM. SCOPUS:6506862885; ORCID:0000-0001-9232-0703; Publons-RESEARCH ID: A-3520-2009.

**Sexenios de Investigación: 4** (2000, 2006, 2012 y 2018). **Sexenios de Transferencia: 1** (1998-2008).

**Parte B. RESUMEN LIBRE DEL CURRÍCULUM** (máximo 3500 caracteres, incluyendo espacios en blanco). Doctora en Farmacia, programa Ciencia Tecnología y Análisis de Alimentos de la UCM (1992) Profesora Titular de Universidad (Área de Nutrición y Bromatología) en el Dpto. de Nutrición y Bromatología II de la UCM, desde febrero 1999. Estancias de investigación predoctorales: Instituto del Frío del CSIC, Madrid (8 meses); USDA Human Nutrition Research Center (Beltsville, Maryland), 3 meses. Estancias de investigación postdoctoral: Universidad de California Davis: Beca UCM-Del Amo en 1996, 2000 y 2007 y una Beca Fulbright 1997 (total 18 meses). Participación en 20 proyectos competitivos (5 de ellos como IP). Amplia experiencia en transferencia del conocimiento al sector productivo y difusión del conocimiento científico (24 contratos con empresas), en 22 de ellos como IP. Docencia universitaria durante 20 años: **cinco quinquenios de docencia** (1999, 2004, 2009, 2014, 2019). Responsabilidades docentes en las titulaciones Farmacia, Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Nutrición Humana y Dietética. Participación en el programa UCM-DOCENTIA desde su implementación en 2007/08, con 19 evaluaciones: 5 menciones de Excelente (5% mejores profesores UCM), mención especial en 3 ocasiones (15% mejores profesores UCM) y evaluaciones positivas y muy positivas en todos los cursos y asignaturas. Experiencia docente en el extranjero: Profesor visitante en la Universidad de California, Davis, asignatura “FST10: Food Folklore and Health” desde 2006 hasta la fecha. Autora de 24 publicaciones docentes (textos, materiales multimedia y vídeos) y participación en 5 Congresos de formación docente (ICERI, EDULEARN), 8 proyectos de innovación docente siendo 2 veces como IP. Directora de 12 Becas de colaboración, 2 Becas de excelencia académica, 14 Trabajos Fin de Grado) y postgrado (dirigiendo 6 memorias de licenciatura, 6 Diplomas de Estudios avanzados y 21 Trabajos de Fin de Master. Directora de 15 tesis doctorales (4 como única directora), 4 con Mención de Doctorado Europeo y dos con Premio Extraordinario de Doctorado. **Tareas de gestión universitaria:** Directora de cursos para extranjeros e internacionalización de la Universidad Internacional Menéndez Pelayo UIMP (cargo asimilado a Decano de Facultad, mayo 2013-septiembre 2015). Vicerrectora de Extensión universitaria, enseñanzas del español y otras lenguas, septiembre 2015-enero 2019. Miembro del Consejo Académico de la Escuela de Salud

Pública de Menorca (desde 2013-enero 2019). Miembro del Comité de Expertos en Educación y Ciencia de la FECYT (2005). Directora del Master-online Gastronomía Cultura y Salud en la Universidad Internacional de Valencia VIU (2009-10), Coordinadora del Título Propio UCM Magíster en Seguridad Alimentaria (2013-14) y Codirectora del Master Propio UCM en Seguridad Alimentaria (2014-15, 2015-16). Miembro de las comisiones de elaboración de los Planes de estudio del Grado en Farmacia UCM, Máster Oficial UCM en Nutrición Humana y Dietética y Máster Oficial UCM en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. **Directora del grupo de investigación UCM: ALIMNOVA-** Nuevos alimentos: aspectos científicos, tecnológicos y sociales, desde 2008. **Académico correspondiente electa de la Real Academia Nacional de Farmacia**, por la sección 5: Salud Pública, Alimentación y Medioambiente (2020).

### **Parte C. MÉRITOS MÁS RELEVANTES** (*ordenados por tipología*)

#### **C.1. Publicaciones** (últimas más relevantes)

- Montaña Cámara, Virginia Fernández-Ruiz, Patricia Morales, M<sup>a</sup> Cortes Sánchez-Mata. **Fiber compounds and human health**. Current Pharmaceutical Desing (2017),
- Romero-Aguilera, F., Alonso-Esteban, J. I., Torija-Isasa, M. E., Cámara, M., Sánchez-Mata, M. C. (2017). **Improvement and Validation of Phytate Determination in Edible Seeds and Derived Products, as Mineral Complexing Activity**. Food Analytical Methods, 10: 3285-3291.
- Pinela, J., Morales, P., Verde, S.C., Antonio, A.L., Carvalho, A.M., Oliveira, M.B.P.P., Cámara, M., Ferreira, I.C.F.R., **Stability of total folates/vitamin B9 in irradiated watercress and buckler sorrel during refrigerated storage**, Food Chemistry (2019) 274, 686-690.
- Laura Cebadera-Miranda, Laura Domínguez, Maria Inês Dias, Lillian Barros, Isabel C.F.R.Ferreira, Marta Igual, Nuria Martínez-Navarrete, Virginia Fernández-Ruiz, Patricia Morales, Montaña Cámara. **Sanguinello and Tarocco (Citrus Sinensis [L.] Osbeck): Bioactive compounds and color appearance of blood oranges**. Food Chemistry (2019) 270, 395-402.
- Zeineb Mzoughi ; Hassiba Chahdoura, PhD; Yasmine Chakroun; Montaña Cámara, Professor; Virginia Fernández-Ruiz, Professor; Guido Flamini, Professor; Mejdí Snoussi; Hatem Majdoub , **Wild edible Swiss chard (Beta vulgaris L. var. cicla) a halophyte plant with biological properties. Nutritional, phytochemical composition and bioactivity (antioxidant, hypoglycemic and antimicrobial activity)**. Food Research International (2019) 119, 612-621.
- Rocio Estévez-Santiago, Jose Manuel Silván, Cesar Abraham Can-Cauich, Ana Maria Veses, Inma Alvarez-Acero, Miguel Angel Martinez-Bartolome, Ricardo San Roman, Montaña Cámara, Begoña Olmedilla-Alonso, Sonia de Pascual-Teresa. **Long-term dietary supplementation with anthocyanins and/or xanthophylls differentially affects plasma metabolome and cardiometabolic markers in postmenopausal women**. Nutrients (2019) 11, 1533, 1-13.
- Alessandra Cristina Pedro; María-Cortes Sánchez-Mata; María Luisa Pérez-Rodríguez; Montaña Cámara; José Luis López-Colón; Fabiane Bach; ; Marcelo Belletini; Charles Windson Isidoro Haminiuk (2019) **Qualitative and nutritional comparison of goji berry fruits produced in organic and conventional systems**. Scientia Horticulturae, 257 (Nov 2019).
- Marta Igual, Laura Cebadera, Rosa M<sup>a</sup> Cámara, Claudia Agudelo, Nuria Martínez-Navarrete and Montaña Cámara. (2019). **Novel Ingredients Based on Grapefruit Freeze-Dried Formulations: Nutritional and Bioactive Value**. Foods 2019, 8 (10), 506.
- Arias-Rico, J.; Cruz-Cansino, N.S.; Cámara-Hurtado, M.; López-Froilán, R.; Pérez-Rodríguez, M.L.; Sánchez-Mata, M.C.; Jaramillo-Morales, O.A.; Barrera-Gálvez, R.; Ramírez-Moreno, E. **Study of Xoonostle (Opuntia spp.) Powder as Source of Dietary Fiber and Antioxidants**. Foods 2020, 9, 403.
- Laura Domínguez Díaz, Virginia Fernández-Ruiz, Montaña Cámara, **An international regulatory review of health-related claims in functional food products labeling**. Journal Functional Foods. 2020, 68, 103896.
- Laura Domínguez Díaz, Virginia Fernández-Ruiz & Montaña Cámara (2020) **The frontier between nutrition and pharma: The international regulatory framework of functional foods, food supplements and nutraceuticals**, Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 60:10, 1738-1746,
- Laura Domínguez Díaz, Eva Dorta, Sarita Maher, Patricia Morales, Virginia Fernández-Ruiz, Montaña Cámara, María-Cortes Sánchez-Mata. **Potential nutrition and health claims in destringed Persimmon fruits (Diospyros kaki L.), variety ‘Rojo Brillante’, PDO ‘Ribera del Xúquer’**. Nutrients 12, 1397 (2020).
- Laura Cebadera, Maria Ines Dias, Lillian Barros, Virginia Fernández-Ruiz, Rosa M<sup>a</sup> Cámara, Ángel del Pino, Celestino Santos-Buelga, Isabel C.F.R. Ferreira, Patricia Morales, Montaña Cámara. **Characterization of extra early Spanish clementine varieties (Citrus clementina Hort ex Tan) as a relevant source of bioactive**

**compounds with antioxidant activity.** Foods Special issue “Extraction, Isolation and Characterization of Natural Compounds in Foods”. Foods Special issue “Extraction, Isolation and Characterization of Natural Compounds in Foods”. Foods 9, 642 (2020).

- Laura Domínguez Díaz, Virginia Fernández-Ruiz & Montaña Cámara (2020) **The frontier between nutrition and pharma: The international regulatory framework of functional foods, food supplements and nutraceuticals**, Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 60:10, 1738-1746,

- Montaña Cámara, Virginia Fernández-Ruiz, María-Cortes Sánchez-Mata, Laura Domínguez Díaz, Alwine Kardinaal & Machteld van Lieshout (2020) **Evidence of antiplatelet aggregation effects from the consumption of tomato products, according to EFSA health claim requirements**, Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 60:9, 1515-1522.

-María Ciudad-Mulero, M<sup>a</sup> Cruz Matallana-González, Montaña Cámara, Virginia Fernández-Ruiz, Patricia Morales. **Antioxidant phytochemicals in pulses and its relation to human health: A Review**. Current Pharmaceutical Design(CPD) 2020, 26, 1880-1897

-Cebadera E, Castillo Ruiz-Cabello MV, Cámara Hurtado M, **Food biopharmaceuticals as part of a sustainable bioeconomy: edible vaccines case study**. New Biotechnology, 59, 74-79 (2020).

-Helayne Aparecida Maieves, Luana Carolina Bosmuler Züge, Gerson Lopes Teixeira, Montaña Cámara, Rosemary Hoffmann Ribani, María Cortes Sánchez-Mata. **Chemical Properties, Rheological Behavior, and Melissopalynological Analysis of Selected Brazilian Honeys from Hovenia dulcis Flowering**. Journal: Brazilian Archives of Biology and Technology. Vol.63: e20190743, 2020.

-Mariem Maatallah Zaier, María Ciudad-Mulero, Montaña Cámara, Carla Pereira, Isabel Ferreira, Lotfi Achour, Adnen Kacem. **Revalorization of Tunisian wild Amaranthaceae halophytes: Nutritional composition variation in two different phenotypes stages**. Journal of Food Composition and Analysis 89 (2020) 103463.

-Patricia García-Herrera, Patricia Morales, Montaña Cámara, Virginia Fernández-Ruiz, Javier Tardío, María-Cortes Sánchez-Mata. **Nutritional and phytochemical composition of Mediterranean wild vegetables after culinary treatment**. Foods Special Issue Effects of Culinary and Technological Processes in Plant Bioactive Compounds and Their Impact on Health Benefits and Nutrition. Foods 2020, 9 (12), 1761.

-Laura Domínguez, Virginia Fernández-Ruiz, Patricia Morales, María-Cortes Sánchez-Mata, Montaña Cámara. **Assessment of health claims related to folic acid in food supplements for pregnant women according to European regulation**. Nutrients 2021, 13, 937.

-Cámara M, Sánchez-Mata MC, Fernández-Ruiz V, Cámara RM, Cebadera E, Domínguez L. **A review of the role of micronutrients and bioactive compounds on immune system improvement to fight against the COVID-19 disease**. Foods 2021, 10, 1088. - Cámara M, Giner RM, González-Fandos E, López-García E, Mañes J, Portillo MP, Rafecas M, Domínguez L, Martínez JA. **Food-Based Dietary Guidelines around the World: A Comparative Analysis to Update AESAN Scientific Committee Dietary Recommendations**. Nutrients. 2021; 13(9):3131.

### C.2. Proyectos (en vigor)

**Praxeología de la cultura científica: evaluación y medición.** Entidad financiadora: PROYECTOS I+D - PROGRAMA ESTATAL DE FOMENTO DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA Y TÉCNICA DE EXCELENCIA. FFI2017-82217-C2-1-P. Financiación: 54.450€. Duración: Enero 2018- Diciembre 21. Investigador Principal: JA López Cerezo. Universidad de Oviedo

**El Pacay (*Inga feuillei*): características nutricionales y funcionales del fruto comestible y no comestible.** Entidad financiadora: Universidad Nacional de Moquegua, Perú. Investigador Principal: Dra. Genciana Serruto Medina. Duración: 2020-2021. Financiación: 50.000 \$

**Frutos silvestres como nueva fuente de colorantes naturales. Obtención, desarrollo y aplicación en alimentos infantiles.** Entidad financiadora: convocatoria 2019 de «Proyectos de I+D+i» Programa Estatal I+D+i Orientada a los Retos de la Sociedad. PID2019-109365RA-I00. Investigador Principal: Patricia Morales Gómez. Universidad Complutense de Madrid. Duración: junio 2020- junio 2024. Financiación: 169.400 €

### C.3. Contratos (en vigor)

**Etiquetado nutricional, alegaciones nutricionales y de salud de frutas y hortalizas: adecuación a la normativa vigente y comunicación científica.** Tipo de contrato: Proyecto Art. 83 LOU, OTRI-UCM. REF: 298-2019. Entidad financiadora: ANECOOP S. COOP. Período de realización: octubre 2019- noviembre 2021. IP: Dra. Patricia Morales Gómez. Financiación: 12.000€+ IVA





**Transferencia de conocimiento y comunicación científica sobre vegetales y salud.** Tipo de contrato: Proyecto Art. 83 LOU, OTRI-UCM. REF: 317-2020. Entidad financiadora: Fundación Sabor y Salud. Período de realización: octubre 2020- octubre 2022. IP: Dra. Montaña Cámara. Financiación: 17.000€+ IVA.

#### **C.4. Patentes**

#### **C.5, C.6, C.7... Otros**

**Actividades de evaluación científica.** Revisora de artículos para varias publicaciones científicas internacionales de gran prestigio: Journal of Agricultural and Food Chemistry (T1-JCR-FS&T); J.Food Science and Technology (T1-JCR-FS&T); Food Research International (T1-JCR-FS&T); Public Understanding of Science (T1-JCR-History&Philosophy Science); Journal of Food Composition and Analysis (T1-JCR-FS&T); Frontiers in Plant Science (T1-JCR-FS&T); Journal of Science Food and Agriculture (T1-JCR-FS&T). Evaluadora de los programas de becas de la Comisión Fulbright en más de 10 años consecutivos. Presidenta del Comité Científico de la Agencia Española de Consumo Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) febrero 2017-actualidad.

**Transferencia del conocimiento: difusión del conocimiento científico.** Colaboración con la Fundación Sabor y Salud (mediante convenios OTRI-Art.83 de los que soy investigador principal) desde el año 2000 (hasta la fecha) siendo la directora de su Centro de Documentación; con la Fundación Antama, colaborando (mediante convenios OTRI-Art.83 de los que soy investigador principal) en la difusión del conocimiento de la agrobiotecnología (2003-actualidad); y la Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología FECYT (organismo público), colaborando en los estudios de Percepción Social de la Ciencia (2004, 2006, 2008,2014).

**Formación de alumnos.** Alumnos de pregrado (mediante la dirección de 10 Becas de colaboración, 2 Becas de excelencia académica) y postgrado (dirigiendo 6 memorias de licenciatura, 6 Diplomas de Estudios avanzados y 8 Trabajos de Fin de Master). Dirección de 14 tesis doctorales (4 como única directora: Izaskun Monsalve Gomariz-2004; Esteban Alcalde Cazorla-2005; Elena Cebadera Miranda-2009 y Ana López Santa Cruz-2012), 4 de las cuales con Mención de Doctorado Europeo (Marcos del Valle Ávila-2004, Patricia Morales Gómez-2011, Patricia García Herrera-2014, Laura Cebadera 2017) y dos de ellas han obtenido Premio Extraordinario de Doctorado (M<sup>a</sup> de Cortes Sánchez Mata-2000 y Patricia Morales Gómez-2011) por el número y calidad de publicaciones derivadas.

**Gestión y administración.** En la Universidad Internacional Menéndez Pelayo UIMP: mayo de 2013 a septiembre 2015 cargo de Directora de cursos para extranjeros e internacionalización (cargo asimilado a Decano de Facultad); septiembre 2015 hasta la fecha cargo de Vicerrectora de Extensión universitaria, enseñanzas del español y otras lenguas. Miembro del Consejo Académico de la Escuela de Salud Pública de Menorca (desde 3 octubre 2013). Miembro del Comité de Expertos en Educación y Ciencia de la Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología (FECYT, Ministerio de Economía, Innovación y Competitividad) durante el año 2005. Participo en distintas comisiones del Departamento de Nutrición y Bromatología de la Facultad de Farmacia UCM y he sido y soy coordinadora de asignaturas de Licenciatura y Grado (Bioquímica de los alimentos; Productos hortofrutícolas; Ciencia y análisis de alimentos de origen vegetal; Bioquímica y biotecnología de los alimentos). Miembro electo de la Junta de Facultad de Farmacia de la UCM en las tres figuras docentes (Profesor Asociado, Profesor Ayudante y Profesor Titular).

**Dirección y coordinación en Postgrado.** Directora del Master-online Gastronomía Cultura y Salud en la Universidad Internacional de Valencia VIU (curso 2009-10), Coordinadora del Título Propio UCM Magíster en Seguridad Alimentaria (curso 2013-14) y Codirectora del Master Propio UCM en Seguridad Alimentaria (curso 2014-15, actualidad). He sido miembro de las comisiones de elaboración de los Planes de estudio del Grado en Farmacia UCM, Máster Oficial UCM en Nutrición Humana y Dietética y Máster Oficial UCM en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

**Internacionalización.** Tanto en UCM y UIMP me he responsabilizado de la gestión y ejecución de convenios con otras universidades y entidades nacionales y extranjeras. En 2010 fui nombrada *International Network Leader* de Cal Aggie Alumni Association de la Universidad de California, Davis, teniendo la oportunidad de participar en el diseño e implementación de la estrategia de internacionalización de la misma. Codirectora del Study Group sobre Functional and Novel Foods, Real Colegio Complutense de Harvard en colaboración con el Profesor Howard Sesso, T Chan. Medical School, Harvard (USA). <https://rcc.harvard.edu/funcitonal-and-novel-foods>.

**Premios:** Premio de investigación Real Academia de Farmacia (1989). Premio de Comunicación Científica Fundación Antama, 2014. Premio Bernard Bierch –Melcoptor Award 2018. Premio de Transferencia de Tecnología y Conocimiento UCM, Área de Ciencias biomédicas y de la salud, 2020. Premio FIAB. Ciencia y Salud, 2021.